

わたしから始まる高知の食育

～毎月19日は「食育の日」～



食の安全のために食品衛生法が改正されました

食品衛生法は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して、食品の安全を確保するため、平成30年に改正され、令和3年6月1日から完全施行されました。

原材料の受け入れから製品の出荷まで

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が制度化

原則として全ての食品等事業者は、原材料の受入から製造・調理、製品の出荷・提供までの工程の中で、食中毒等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理するHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなりました。



原材料の受入や冷蔵庫の温度管理、食品の取り扱いなど、衛生管理計画を立てて、実施状況を記録しています！

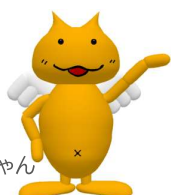


家庭でできる食中毒予防

衛生の基本は、「手洗い」。食中毒予防においても、いちばん重要です

令和3年の4月から6月にかけて、高知市内でノロウイルスの感染症が多くみられました。新型コロナウイルス感染症対策として、手指消毒の徹底がされているのに、なぜ？実は、ノロウイルスは、手指消毒で使うアルコールではやっつけられない性質をもっています。手指消毒だけでなく、流水とせっけん液を使って、しっかり「手洗い」をしましょう。

厚生労働省のYouTubeチャンネルをご紹介します。



ホケちゃん
高知市保健所キャラクター



ノロウイルス等の食中毒防止
のための適切な手洗い



家庭でできる
食中毒予防の6つのポイント